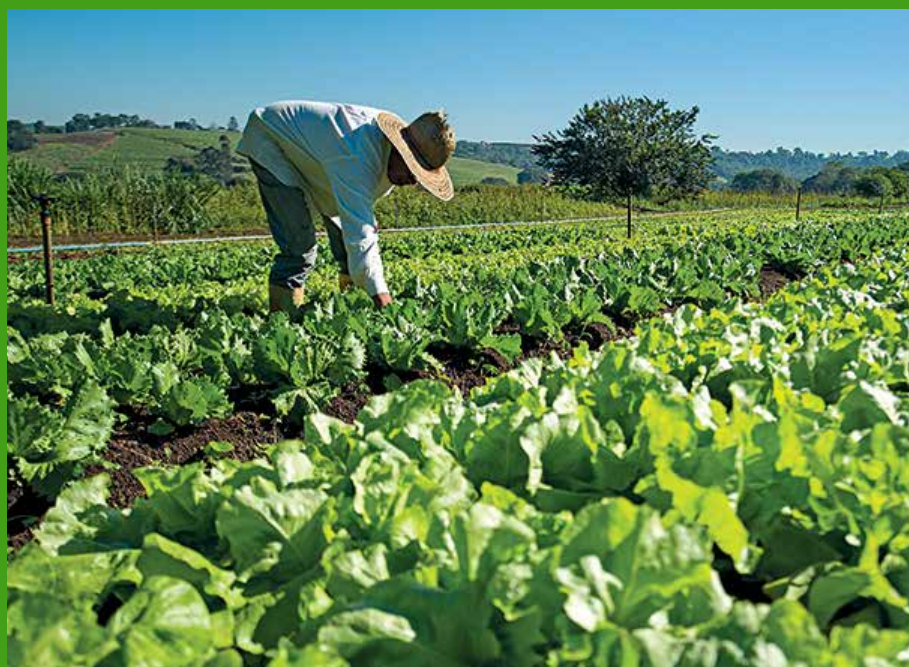


Cultura Alimentar do Brasil

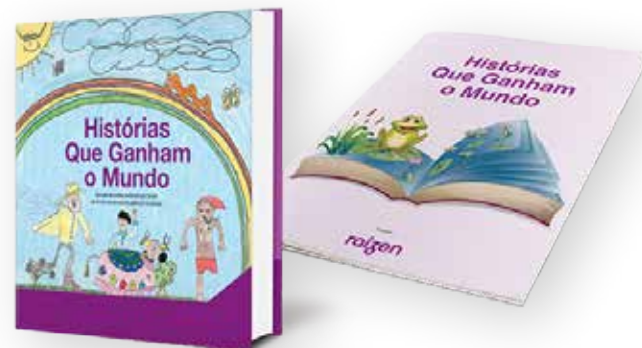


Quem somos

Desde 1984, criamos, planejamos e implementamos projetos educacionais, culturais e editoriais sob encomenda.

Disseminamos o conhecimento e defendemos causas, ao mesmo tempo que consolidamos a reputação e a responsabilidade socioambiental dos clientes e parceiros.

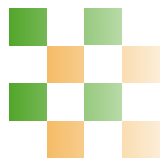
Conexão rural - arte educação



Gêneros literários - educação



Rinomania - arte urbana

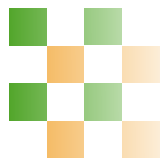


Objetivos

É um projeto cultural com foco educacional, com o objetivo de:

- Promover a mudança de atitude em relação ao desperdício de alimentos
- Esclarecer os conceitos de soberania e segurança alimentar
- Valorizar o conhecimento e o consumo de alimentos saudáveis
- Desenvolver ações educativas em conformidade com a BNCC e os ODS da agenda 2030
- Atender escolas do Ensino Fundamental II (6° ao 9° anos)
- Valorizar a cultura alimentar de cada região brasileira



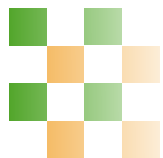


Como funciona

A sequência do projeto passa por:

- Articulação com as secretarias de educação para adesão ao projeto
- Produção dos materiais educacionais pela equipe da Horizonte
- Distribuição dos materiais educacionais para as escolas
- Oficinas virtuais são oferecidas para os professores





Articulação com a BNCC

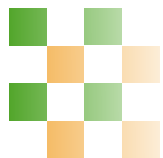


Esse projeto foi construído a partir das novas diretrizes estabelecidas pela Base Nacional Comum Curricular.

No conjunto orgânico de aprendizagens essenciais por competências que todos os estudantes tem o direito de adquirir em seu percurso escolar, os seguintes serão explorados no Cultura Alimentar do Brasil:

- ➡ Conhecer-se, apreciar-se e cuidar de sua saúde física e emocional, compreendendo-se na diversidade humana e reconhecendo suas emoções e as dos outros, com autocrítica e capacidade para lidar com elas.
- ➡ Agir pessoal e coletivamente com autonomia, responsabilidade, flexibilidade, resiliência e determinação, tomando decisões com base em princípios éticos, democráticos, inclusivos, sustentáveis e solidários.





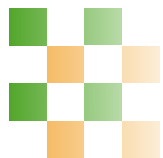
Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)



A Agenda 2030 da ONU, que indicou os 17 ODS prioritários, recomenda que eles sejam trabalhados nas redes educacionais.

Nesse projeto as seguintes ODS serão tratadas:





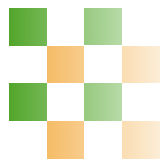
Material educacional



Todas as escolas indicadas pela Secretaria de Educação receberão 4 exemplares da Coletânea de Reportagens, para seu acervo. Os professores e alunos terão acesso digital a todos materiais, que compreendem:

- Coletânea de Reportagens sobre cultura alimentar do Brasil, com 224 páginas
- Caderno de do Professor, com orientação para realizar atividades digitais com os alunos





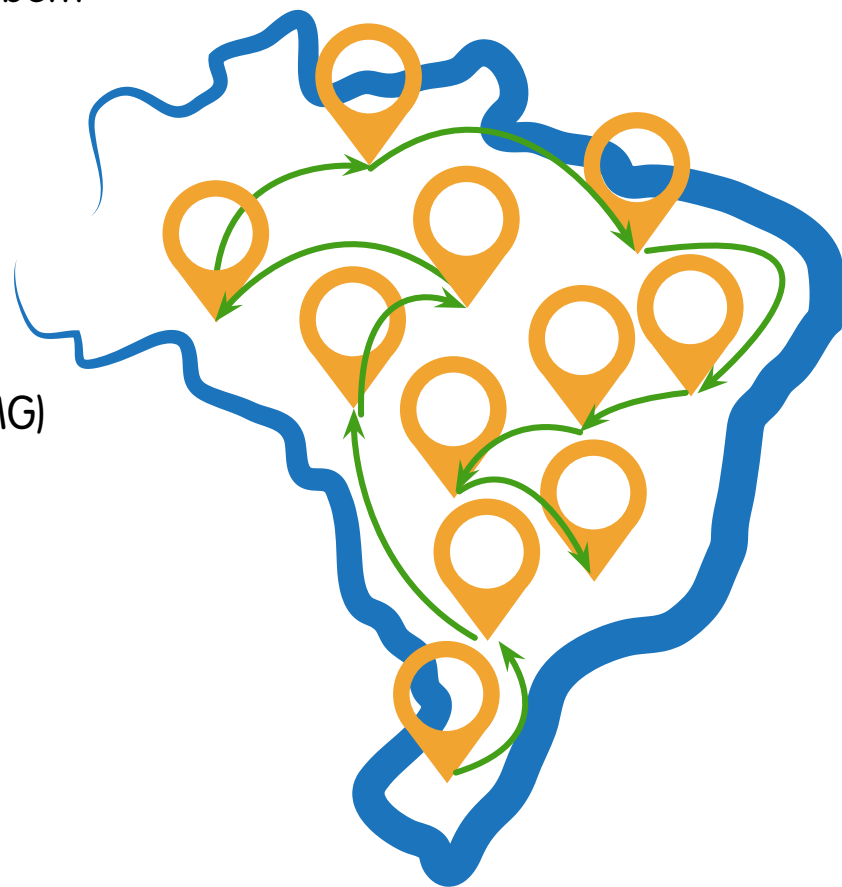
Distribuição

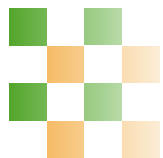
Está prevista a seguinte grade de distribuição dos kits educacionais:

- ➡ As escolas de cada cidade recebem 4 exemplares
- ➡ Os participantes das oficinas presenciais ou remotas recebem por meio digital
- ➡ Os técnicos das Secretarias de Educação recebem por meio digital e exemplares físicos

Cidades atendidas:

➡ Camaçari (BA), Paracatu (MG), Uberlândia (MG)
Araras (SP), Pirassununga (SP) Santa Cruz das
Palmeiras (SP) e São Paulo (SP)





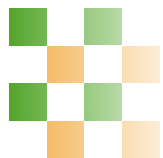
As oficinas virtuais



São oferecidos para os professores indicados pela Secretaria de Educação duas oficinas, sendo:

- ➡ primeira oficina: formação virtual (3h, ou duas vezes 1h30) com:
 - formadora que fará uso de metodologias ativas virtuais como sala de aula invertida e mapas semânticos
 - capacitação de ferramentas digitais de apoio, como mentimeter, padlet e google forms
- ➡ segunda oficina: live de nutricionista do Sesc e devolutivas das atividades apresentadas (3h) com:
 - nutricionista de experiência mostrando ao vivo o aproveitamento integral de alimentos (aberto também a merendeiras)
 - livro digital
 - professores apresentam suas experiências com alunos e os resultados do uso das ferramentas digitais
- ➡ 30 vagas para professores. Será emitido o certificado de participação



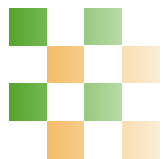


Formadora das Oficinas

Dra. Sueli Angelo Furlan

Formada em Ciências Biológicas (USP), com doutorado em Geografia Física (USP), atua como professora doutora no Departamento de Geografia e no Programa de Pós Graduação Ciências Ambientais da USP. Foi co-autora dos PCNs de Geografia. Participou na adaptação da BNCC ao currículo da rede pública do Rio Grande do Norte e ao EJA de Sergipe e Maranhão. Coautora das orientações curriculares alinhadas à BNCC do município de São Paulo. Autora inúmeros livros didáticos de Geografia e Educação Ambiental. É especialista na formação de educadores e em Gestão de Programas Educacionais. É consultora associada à Horizonte desde 2000.





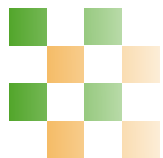
Live aproveitamento integral de alimentos



Profa. Dra. Jane Glebia de Abreu

Jane é paraense, nascida em Mangabeira, uma pequena comunidade ribeirinha do Pará. Formou-se em nutrição e especializou-se em fitoterapia clínica e plantas medicinais pela Faculdade Oswaldo Cruz-SP e em cozinha brasileira pelo SENAC. Jane também ministra aulas em faculdades como a Uninove e o Sesc sobre gastronomia funcional. No vilarejo onde nasceu ela criou o “Instituto Laurinda”, em homenagem a sua vó, para plantar espécies nativas que estão em extinção como as mangabeiras que dão lindas mangabas, mas que hoje não se encontram com facilidade.

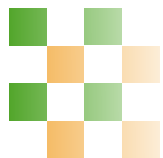




Divulgação

➡ Site do projeto com conteúdo disponível para download





Cronograma



Atividades – 2º semestre de 2020	Jul		Ago		Set		Out		Nov		Dez	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Contato e apresentação nas Secretarias de Educação			X	X								
Realização do 1º encontro virtual					X	X						
Acompanhamento online							X	X				
Realização do 2º encontro virtual									X	X		

